

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, NUM. 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Pago adelantado.

Año XV

Miércoles 16 de Noviembre de 1892

NÚM. 1552

A los viticultores

En un largo artículo con este mismo epígrafe, firmado por D. L. Artigues de Soler, en el número 1.547 de este importante periódico, refuta dicho señor uno por uno los conceptos emitidos en otro, que en el número 1.536 de esta misma publicación apareció, autorizado por don Antonio de Magriñá, cuya refutación hace, á virtud de la *decepción grande sufrida* al finalizar la lectura de aquel artículo, por haberle hecho el efecto de una nota disonante en el gran concierto antifloxérico, en que los hombres de ciencia exponen sus ideas ó invectivas, á fin de atajar la enorme y asoladora plaga, ruina de pueblos y familias.

El Sr. Artigues de Soler, si llega á leer estos mal hilvanados renglones, ha de sufrir otra nueva decepción, puesto que en ellos encontrará, con relación á la plaga filoxérica, opiniones contrarias á las suyas, y por lo tanto, conformes en el fondo con las del Sr. Magriñá.

Respecto á los hombres de ciencia, no será yo el que refute las opiniones de los sabios que se han dedicado al estudio y análisis de la devastadora plaga, para detallar sus destructores efectos. Tampoco voy á sostener científicamente los conceptos contenidos en el artículo del Sr. Magriñá, porque sólo soy agricultor práctico, y á la práctica, unida á los naturales efectos, es á lo que me atengo para emitir mi opinión, contraria á la del Sr. Artigues Soler.

Considero á las plagas insecticidas enemigas de la agricultura, lo mismo que las enfermedades infecciosas que atacan al organismo humano, asolando pueblos y naciones. Estas plagas contra la humanidad, se presentan con más ó menos frecuencia, llegan á su período álgido, van degenerando, y al fin desaparecen por completo. En el tiempo que media desde la invasión hasta el descenso, nadie ha visto todavía detenida su marcha destructora, mediante los esfuerzos hechos por los hombres científicos, sino que han continuado paso á paso, hasta degenerar y desaparecer. Pues, á pesar de este convencimiento, al individuo atacado de aquella enfermedad se le cuida con esmero, aplicándole los adelantos de la ciencia médica, como medio por el cual puede resistir la enfermedad y recobrar la salud; en manera alguna, tratándose de enfermedades tenidas por incurables, hemos visto abandonar al enfermo, ni menos administrarle un tósigo para acabar con su vida.

Estoy conforme con cuanto á la filoxera nos dicen los hombres científicos que se han dedicado á su estudio, respecto á la familia, grupo, orden y sección á que pertenece el insecto, así como en los medios de su propagación, sistema alimenticio y alteraciones producidas en las cepas que invaden. En lo que no estoy conforme, porque la razón natural lo dicta, y la experiencia lo demuestra, es en que el remedio sea el abandono y descaje de las vides atacadas, para sustituirlas por las de otras variedades más resistentes; operaciones mucho más costosas que la pérdida del valor de tres ó cuatro cosechas que puedan anularse, interin repuesta la viña atacada con la desaparición del insecto, empiece de nuevo á producir, siempre que se continúe el cultivo de una manera prudente, así como los cuidados que

se prodigan al hombre que lo postra en cama una tifoidea.

Hace años que, sin explicarnos las causas, porque entonces no había ó no se conocían los adelantos científicos que hay hoy, notábamos los viticultores de esta región, que algunas cepas brotaban raquíticamente, rindiendo poco ó ningún fruto; y otras, que de la noche á la mañana aparecían secas por completo. Aquellas cepas, sin duda padecían alguna enfermedad; enfermedad que nadie se explicaba, y que tal vez sería la filoxera. Pero en nuestra ignorancia, nada hacíamos; y sin ocuparse nadie de semejante cosa, pasaba la vendimia, se hacían las labores consiguientes, y al año ó años inmediatos, resultaban aquellas vides con la misma lozanía que tenían antes, sin dejar de notarse en otras análogos efectos que en las de años anteriores. Mas vino la ciencia, ayudada del microscopio, á estudiar las plagas insecticidas, y á considerar inatacable al enemigo como no fuera descepa, y desde entonces han desaparecido muchas hectáreas de terrenos dedicados al cultivo la vid, lo mismo en Francia que en España.

El día que los hombres de ciencia, ayudados también del microscopio, digan que para combatir en los olivos la enfermedad muy frecuente en ellos conocida en esta región por *melaza ó meloja*, la cual detiene la vegetación, endurece las ramas, las despoja de hojas y hace nula la producción, á veces por espacio de seis ó siete años; el día, repito, que los hombres de ciencia digan que esta plaga, desde luego insecticida, es incombustible, y que el remedio más eficaz está en sacar los olivos, sustituyéndolos por los de otras variedades más resistentes, en poco tiempo desaparecerá la riqueza olivarera de Andalucía por espacio de veintinueve ó treinta años cuando menos, que será el tiempo que las nuevas plantaciones empezarán á rendir fruto.

Afortunadamente, no se ha puesto todavía en moda estudiar en el olivo con el microscopio, la enfermedad á que me refiero; y aunque la ataca con frecuencia, continuamos los olivereros cultivándolos durante los años que dura la plaga, la cual desaparece *porque sí*, y vuelve el árbol á su natural lozanía, rindiendo regulares cosechas, que indemnizan las que antes se han perdido.

A propósito de las palabras que acabo de pronunciar, sobre no haberse puesto todavía en moda estudiar con el microscopio la enfermedad del olivo, viene á cuento hacer aquí una observación acerca de otro adelanto introducido por la ciencia, para hacer la vendimia en condiciones de obtener con seguridad buenos vinos.

El adelanto consiste en el uso del pesamostos, para no pisar uva sin que el instrumento marque los grados de azúcar del líquido, por cuyo medio se sabe á ciencia cierta si el fruto está ó no en sazón para cortarlo. Esto dice la ciencia, y así parece ser lo más racional. Pero es el caso que la experiencia demuestra lo contrario; porque cuando no se usaba el pesamostos, fundándose solamente los antiguos capacitados en sus conocimientos prácticos, hacían la vendimia en el tiempo que consideraban oportuno, sin ver ni saber la graduación sacarina del mosto; y en aquellos tiempos, los vinos de los «Moriles» eran superiores, y por rara casualidad se

vendía para la quema, no digo una bodega entera, sino una ó dos tinajas; mientras que de pocos años á esta parte, ó sea desde que se examina el mosto de cada carga de uva para saber su graduación, la mitad del vino de los «Moriles» va á parar á los alambiques. Un ejemplo práctico puedo aducir en el presente año, y en mi propia bodega.

Obligado por las circunstancias, determiné vender la uva de la cosecha anterior á un extractor de vinos de esta localidad. El comprador, como buen comerciante, defendió cuanto pudo sus intereses al liquidar la cuenta de las arrobas del fruto entregado, siendo uno de los argumentos que exponía en su apoyo, el que la uva era bastante endeble, puesto que ningún día llegó el mosto á 14 grados, con cuya graduación, si yo la hubiera elaborado por mi cuenta, no hubiera podido obtener sino vino para la quema; y que él tuvo necesidad de mezclar los mostos de mi uva con otros de más graduación para que todo quedase con 15 grados. En vano procuré demostrarle mi opinión contraria, y resolví entonces convencer prácticamente en su día, al que opinaba de distinta manera sobre el particular.

Al efecto, dejé en la viña algunas cargas de uva Baladí y Donbuena, cuyas variedades son bastante menos sacarinas que la Pedro Jiménez que había vendido. Cuando la consideré en sazón, hice la vendimia, no pasando el mosto obtenido de 12,50 grados; graduación insuficiente para sacar vino y si vinagre, según juicio ú opinión de mi comerciante, y como él, el de todos los viticultores teóricos de estos modernos tiempos; resultando que los teóricos, vendimiando sin caérseles el pesamostos de las manos para que no entrase en las botas ni una arroba con menos de 14 ó 15 grados, no saben á esta fecha si sacarán vino ó vinagre, puesto que ya tienen algunos mostos ahilados, sin haber perdido todavía la parte azucarosa; y el práctico, que solamente para demostrar sus sostenidas opiniones contrarias, pesó el mosto y lo halló con 12,50 grados, tiene hoy excelente vino de 13,50 grados, á pesar de no haberse desarrollado todavía por completo toda la parte alcohólica, puesto que no ha terminado la fermentación lenta.

¿Y qué debemos deducir del ejemplo que acabo de demostrar? Que no es solamente el azúcar lo que debe buscarse para elaborar buenos vinos; porque componiéndose los mostos de otros varios elementos ó substancias además del sacarina, se producen vinos en buenas condiciones, siempre que aquellos elementos ó substancias se encuentren en el fruto en la debida proporción y condiciones. No puede explicarse de otro modo el que con la uva producida por viñas plantadas en las márgenes de ríos y arroyos, no puedan obtenerse vinos secos sino para quema, á pesar de darle al fruto la madurez precisa para que el mosto tenga de 15 grados arriba.

No debemos, por lo tanto, atenernos los agricultores á opiniones cerradas, mediante estudios hechos por los hombres de ciencia. Los adelantos de ella deben únicamente servirnos de ayuda hasta cierto punto, para conseguir prácticos resultados. Mejor dicho: la práctica y la razón natural nos dicen lo que conviene hacer en materia de agricultura con preferencia á las observaciones teóricas de los sabios,

hechas en un gabinete, cuyas conclusiones no pueden aplicarse nunca en términos generales, por las diversas condiciones de los terrenos, variación de clima y circunstancias especiales de los cultivos en cada localidad.

Esto es lo que aconsejo á los viticultores en términos generales; y tocante á la plaga filoxérica, no precipitarse en descajar de vides el terreno, sino en el caso de que en dos ó tres años no presenten la más leve señal de vida, á imitación del régimen establecido con los cadáveres de un ser racional, á quien no está permitido dar sepultura sino en el caso de presentar evidentes señales de descomposición, que son las que caracterizan una muerte cierta.

MANUEL LUCENA Y CASTILLA.

Aguilar 4 de Noviembre de 1892.

Concentración de los mostos

La concentración de los mostos por ebullición en vasijas abiertas, es conocida y practicada desde muy antiguo, especialmente con el objeto de preparar vinos dulces; pero cuando se hace hervir el mosto en estas condiciones, el líquido que se obtiene no se parece en nada al zumo de la uva.

Cuando la temperatura llega á 70 grados centígrados, la albúmina que existe en gran cantidad en el zumo, se coagula y precipita, y al pasar un poco del punto de ebullición del agua, ó sea 100 grados centígrados, las materias extractivas y las sacarinas se alteran, y una parte de los ácidos desaparece, resultando de estas alteraciones que se obtiene un líquido muy colorado, que no tiene semejanza alguna con el mosto recién extraído de la uva.

En cambio, si se concentra el mosto por ebullición á baja presión y á baja temperatura, entonces no experimenta otra alteración que la pérdida de agua, pudiendo reducirse su volumen á una cuarta parte del primitivo, y bastando añadir el agua evaporada para regenerar el mosto, que entrará en fermentación y suministrará un vino igual al que habría producido el zumo de las uvas al fermentar en las tinajas inmediatamente después de la vendimia.

Para concentrar el mosto en el vacío, se han ideado varios aparatos. Los más sencillos de presión reducida, que se emplean en refinerías de azúcar para reconcentrar los jarabes clarificados y descolorados, consiste en una caldera cerrada, en la cual se produce el vacío con una bomba, de modo que la ebullición se verifica á los 67 ó 70 grados.

El aparato se calienta por medio de un serpentín interior en el cual circula el vapor, entrando por la parte superior y saliendo por la inferior.

En 1881 el ingeniero Mussi presentó á la Exposición de Conegliano un concentrador con bomba de mano, construido con objeto de concentrar vinos, y luego sirvió para los mostos.

Un tercero y mejor aparato es el presentado en la Exposición de Palermo, compuesto de una caldera que se calienta por medio del vapor, de un generador, de una bomba movida por el mismo generador y de un refrigerante vertical.

Respecto de estos y otros aparatos, modificaciones que podrán hacerse y datos económicos, puede consultarse la obra del

Sr. Mengarini, titulada *L'Industria della concentrazione dei mosti*.

Examinaremos ahora la utilidad de la concentración de los mostos, según este método.

El mérito de haber sido los primeros en preparar industrialmente el mosto concentrado, pertenece a los hermanos Favara é hijos, de Mazzara del Vallo, los cuales, desde el otoño de 1888, comenzaron esta fabricación, y convencidos de su porvenir, no han perdonado medio para obtener el producto mejor y hacerlo apreciar por el comercio.

El mosto concentrado puede conservarse todo el tiempo que se quiera sin que sufra ninguna alteración. Mezclado con agua se disuelve rápidamente, formando un líquido igual al zumo de uvas recién exprimido de los racimos.

Lo más interesante para el enólogo es la rapidez con que fermenta el mosto. Basta mezclarlo con el agua en partes iguales y exponerlo a la temperatura de 25° para que a las pocas horas se halle en plena fermentación. Si se examina con el microscopio, se descubre con abundancia el fermento del vino (*Saccharomyces ellipsoideus*) en plena inflorescencia; lo cual demuestra que la evaporación en el vacío no ha destruido en el mosto los órganos vitales de los fermentos.

Teniendo en cuenta la disminución notable de volumen del mosto, y la inalterabilidad del producto, se comprenden fácilmente las ventajas que ofrece el método en multitud de casos, como por ejemplo, para disminuir gastos de embalaje, de derechos de aduanas y de transporte en los envíos; para conservar el mosto, cuando no se dispone de bastantes lagares ó tinajas, en años de cosecha extraordinaria, etcétera, etc.

Además, añadiendo al mosto concentrado una cantidad de agua superior ó inferior a la evaporada, se obtendrán por fermentación vinos menos ó más ricos en alcohol; de modo que con un mismo mosto, sin necesidad de ninguna materia extraña, se pueden obtener vinos de cualidades diferentes, y por último, produce excelentes resultados, empleando el mosto concentrado en la corrección de los mostos pobres de glucosa, flojos y áspersos.

La política económica de Francia

El Sr. Alonso de Beraza hace en *El Liberal* el balance de las pérdidas que la ruptura de las relaciones con España ha ocasionado a Francia. Ese balance, y las consideraciones que sugiere al autor, son la confirmación más completa del acierto con que ha procedido el Gobierno, porque prueban que, si bien a nosotros nos perjudica bastante la ruptura de relaciones con la nación vecina, también ésta lesiona intereses propios, y que por tanto, no vamos a estar en el curso de la lucha comercial á merced de los que la suscitaron.

He aquí los datos:

El capital de emisión colocado por el ahorro francés en valores españoles, era 3.333 y 13 millones de francos.

En 30 de Octubre de 1891, ese valor quedaba reducido á 2.628 y 1/2 millones.

En 1.º de Enero de 1892, á 2.508 y 2/3 millones.

En 2 Febrero, á 2.319,9 id.

En 15 Marzo, á 2.128 id.

En 31 Mayo, á 2.582 y 2/3 id.

En 30 Junio, á 2.490,9 id.

En 31 Octubre, á 2.177 id.

Las pérdidas, por tanto, son:

En 30 de Octubre de 1891, 705 millones.

En 1.º Enero 1892, de 825 millones.

En 2 Febrero id., de 1.013 1/2 id.

En 15 Marzo id., de 1.205 y 1/3 id.

En 31 Mayo id., de 751.

En 30 Junio id., de 842 1/2 id.

En 31 Octubre id., de 1.156 y 1/2 id.

La política económica del Gobierno francés no ha podido ser más funesta para Francia misma. Puede decirse que tiende al suicidio, porque estando basada en reducir á España á ceder por medio de la disminución de su riqueza actual, si lo consiguiera, arruinaría á los tenedores

franceses, produciendo en el capital de la República una merma de 3.300 millones de francos.

Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS) Y ALGO

De Aragón

Esteruel (Teruel) 10.—Toca la vendimia á su fin, y ya anuncié, se ha cosechado bastante menos uva que el año último, si bien muy sana y sazónada, que dará excelentes vinos. A ello contribuirá no poco el inmejorable tiempo transcurrido.

Las lluvias del día 20 del finado vinieron perfectamente para lo sembrado antes y para terminar; de modo que aunque algo tarde para estas tierras, puede conceptuarse de buen sementero, pues nacen los trigos muy bien y con poca hierba.

No hay precios en azafrañes, y consecuencia de su falta de venta, será la escasa concurrencia á la feria del día 11 en Montalbán; de la cual y de los precios á que se cotee el azafrán, daré cuenta á los lectores de la CRÓNICA.

Precios de vinos: En Alloza y Oliete, de 1,25 á 1,37 pesetas el cántaro; en Obón y Arcaine, á 0,75; en Peñarroyas, á 0,90, y en Montalbán y Esteruel, á 1.

Trigos, á 30 pesetas cahiz, y cebada, de 26 á 27, pero precios nominales.—B. S.

Ainzón (Zaragoza) 12.—La vendimia puede darse por terminada en esta localidad con resultados algo superiores en cantidad, y mejores todavía en calidad con relación á los del año anterior. Sin los hielos y el gusano, hubiéramos tenido una cosecha completa.

Todavía no tenemos precios en los vinos nuevos, porque no los hay disponibles para la venta; de la cosecha anterior quedan pocas existencias.—J. A. O.

Longares (Zaragoza) 14.—Está terminándose la saca de lagares, resultando los vinos de muy buena clase, secos en su mayoría, color rojo, y de 15 á 16 grados de fuerza alcohólica.

A pesar de esto, no se ha hecho ninguna compra, ni se ha solicitado una sola muestra.

En análogas circunstancias se encuentra todo este campo, siendo la mejor refutación á los que creían que con el *modus vivendi* concertado con Francia, se tenía asegurada la colocación de las buenas clases de nuestros vinos.

Ante esto, la pregunta general es: ¿Qué porvenir les espera á nuestros vinos?

Desde los primeros momentos se vió, que en tanto en la vecina República dominasen las corrientes ultra-proteccionistas de hoy, ninguna clase de tratado había de conseguirse que no fuese bajo la tarifa mínima, y mucho menos concesión alguna en la escala alcohólica, con lo que hoy vemos es ilusorio para la inmensa mayoría de nuestros vinos el comercio con aquel país.

A cambio de esto, y para proteger su comercio interior, se publicó una Real orden sobre los vinos artificiales, que desconocen la mayor parte de los que han de aplicarla. Los derechos de consumos sobre los vinos subsisten, haciendo que cada capital de provincia y población de alguna importancia se conviertan en otras tantas fronteras francesas, si no lo son con derechos superiores á los de la tarifa de aquella.

Es la forma que en este país se procura dar vida á nuestra mayor y más rica producción.

El país productor lo ve y lo conoce, y aun cuando sufrido, llegará día que materialmente no le será posible cubrir los tributos que sobre él pesan, presentándose con ello la bancarrota.

Entonces será tarde para volver la vista á donde nunca debió dejarse, sufriendo y sintiendo todos las consecuencias.

En esta zona las lluvias han sido escasas, haciéndose la sementera en medianas condiciones, en especial en las tierras fuertes.

Las demandas en los cereales vienen sucediéndose, con los precios que indicaba en mi última, 32 y 13 pesetas el trigo y cebada respectivamente.—S. E.

De Castilla la Nueva

Villanueva de la Jara (Cuenca) 12.—La cosecha de vino ha sido en este pueblo y todos los de la comarca unas dos terceras partes, ó menos, de la del año anterior. Las clases son en general buenas y se hacen todavía pocas transacciones en vinos nuevos, porque los blancos y los finos tintos aún no se han concluido de hacer y no están claros; así es que sólo los tintos de trullo son los que se pueden hoy contar como dispuestos para la venta.

La sementera inmejorable, estando ya á punto de terminar y nacida en su mayor parte.

Precios corrientes en esta plaza:

Trigo candéal, á 48 reales fanega; cebada, 24; avena y escaña, 16; frijoles, 40; vino, de 5 á 5,50 reales arroba; aceite, á 48; azafrán, 160 reales la libra.—R. S.

Malagón (Ciudad Real) 12.—Estamos en la recolección de las patatas y habichuelas, obteniendo de ambos frutos regulares rendimientos y de clase superior.

Precios: Candéal, á 50 reales fanega; jeja blanca, á 50; centeno, á 31; panizo, á 35; avena, á 20; nueces, á 40; habichuelas, á 15 reales arroba; patatas, á 3; vino nuevo, de 8 á 10; idem añejo, de 10 á 12; aguardiente de 26°, á 36; aceite, de 42 á 44.—L. R. de V.

De Castilla la Vieja

Moraleja del Vino (Zamora) 14.—Terminados los trabajos de la vendimia, resulta que la producción ha sido menor que el año pasado, pero de mejor calidad. Se han elaborado de 250 á 300.000 cántaros de 16 litros, sin yeso todos ellos, pues nadie ha usado, ni aun en las más pequeñas dosis, dicha substancia, cumpliendo el decreto de Marzo último. Ya se ha abierto la nueva campaña, ajustándose para Galicia la primera partida, al precio de 10,50 reales el cántaro.

Las existencias de vinos viejos, agotadas por completo.

Como todos los años, se ofrece este Corresponsal á dar á las casas compradoras de vinos, cuantos informes y detalles necesiten sus comisionados ó representantes.—Manuel González y González.

Rioseco (Valladolid) 13.—Al detall se vendieron ayer en este mercado unas 2.000 fanegas de trigo á 44,50 reales las 94 libras; por partidas se ofrece á 45, pero sólo pagan á 44,50. *El Corresponsal*.

Palencia 14.—En esta plaza alcanzan los granos los siguientes precios: Trigo, á 42 reales fanega; centeno, á 26; cebada, á 23; avena, á 15.

Termina la sementera, y hace años que no se ha hecho en mejores condiciones que en el presente.—*El Corresponsal*.

Cacabelos del Vierzo (León) 14.—Muy concurrido el último mercado, en especialidad de cerdos de ceba, de lo que se vendió mucho al precio de 48 á 52 reales arroba á todo pelo; el de cría mucha venta también, sosteniéndose los precios. Ganado vacuno poco por estar todos ocupados en la sementera, que no se pudo hacer por el temporal de aguas, pero hoy se hace en excelentes condiciones.

El tiempo frío y de nieblas; la sementera temprana, bien nacida.

El trigo se pagó de 36 á 40 reales fanega; centeno, de 26 á 27; cebada, á 22; garbanzos, de 120 á 160; castañas, de 14 á 16.—*El Corresponsal*.

Piedrahita (Ávila) 12.—Al último mercado ha concurrido mucho grano, cotizándose el trigo á 47 reales fanega; centeno, á 26; cebada, á 28; algarrobas, á 23; garbanzos, á 190, 100 y 80, según la clase.

Mucha concurrencia también de ganado vacuno, lanar y cabrio, vendiéndose el vacuno: Los erales, á 800 reales uno; vacas de tres años, á 1.200; novillos de la misma edad, de 1.300 á 1.400; las ovejas, á 56; carneros, á 80; en el cabrio pocas transacciones.

Ya va acudiendo ganado de cerda al mercado, siendo el precio de los cebones de 9 arrobas, á 48 reales una y algo más caro lo de más peso.

El tiempo sigue bueno para el campo.—*El Corresponsal*.

Villada (Palencia) 12.—En el mercado vacuno de anteayer se han presentado 300 reses, de las que se han vendido 200 para el degüello, de 46 á 58 reales arroba.

Las castañas y nueces se han cotizado de 11 á 12 reales el cubo de las primeras, y de 22 á 24 igual medida, de las segundas.

En partidas de trigo se han tomado 2.000 fanegas á los precios de 43,50 y 43,75 reales las 92 libras.

Tiempo bueno para el sembrado.

Las harinas, á 17 reales arroba las primeras clases y 16,50 las segundas.—*El Corresponsal*.

De Cataluña

Porrera (Tarragona) 13.—Terminó la vendimia en todo el Priorato con un tiempo inmejorable; los mostos superiores y excepcionales; la mayoría han fluctuado entre 15 y 19° Baumé. Lo que se va trasegando confirma la superioridad de los mostos. Sin embargo, no podrán de pronto destinarse al encabezamiento de los *coupages* que se envían á los mercados franceses por el exceso de azúcar que llevan en sí, pero no faltarán mercados, tanto nacionales como extranjeros, que con gusto los aceptarán.

En cuanto á cantidad, no ha sido tan buena como se creía á principios de verano, por haberse mermado mucho el fruto; con todo, no deja de ser regular.

La compra de uva estuvo muy poco animada, y sólo se pagó á los ínfimos precios de 4 á 5,50 reales los 10 kilos; por eso muchos vendieron más por pura necesidad que por acomodarles la cotización.—P. S.

De Extremadura

Badajoz 14.—Toca á su fin la sementera; operación que se viene haciendo muy bien.

Las encinas mostraron mucho fruto, pero ha quedado muy reducido por los estragos causados por la lagarta, oruga y otras calamidades; así es que la cosecha de bellota es mala en casi toda Extremadura.

Sigue observándose paralización en el mercado de lanas, rigiendo la cotización que le participé en otras correspondencias.

El trigo se paga de 54 á 56 reales fanega; centeno, de 30 á 31; cebada, de 20 á 24; garbanzos, de 80 á 124 los blandos, y de 60 á 70 los duros; vino, de 8 á 10 reales arroba el tinto, y de 10 á 12 el blanco; vinagre, de 6 á 8; aguardiente de 30°, á 50; aceite, de 40 á 44.—*El Corresponsal*.

Mérida (Badajoz) 14.—La cosecha de bellotas es desastrosa, pues á los grandes daños causados en dicho fruto por las plagas de insectos, hay que agregar diversos incendios ocurridos en las dehesas, no se sabe si casuales ó de mano airada.

El trigo ha subido, fluctuando entre 50 y 60 reales fanega, y como consecuencia se ha encarecido el pan. La cebada se detalla de 22 á 24; avena, de 14 á 16; garbanzos, de 80 á 130 los blandos; vinagre, de 10 á 12 la arroba; aguardiente de 34°, á 60; aceite, de 44 á 46.

La sementera deja satisfechos á los labradores.—F. de O.

Cáceres 14.—A continuación los precios corrientes en esta plaza: Trigo, de 50 á 54 reales fanega; centeno, de 32 á 34; cebada, de 30 á 34; garbanzos, de 70 á 100; habas, de 40 á 42; vino tinto, de 10 á 12 reales cántaro el nuevo, y 14 á 16 el añejo; aceite, de 60 á 64.—*El Corresponsal*.

De Murcia

Murcia 12.—Continúa el tiempo lluvioso, teniendo suspendidos los trabajos agrícolas.

Los vinos de la actual cosecha dan muestra de ser de excelente calidad.

Los cereales en alza. Hoy se cotizan á los siguientes precios: Trigo del país, de 46 á 48 reales fanega; maíz, de 31 á 32; cebada, de 24 á 25; habas, de 48 á 50.

El vino blanco, de 10 á 11 reales arroba de 16 litros; tinto, de 12 á 13.—*El Corresponsal*.

De Navarra

Estella 15.—La cosecha de vino nos ha dejado plenamente satisfechos en este término, pues ha sido abundante y de superior clase, según ya le anuncié; lo contrario que en Puente la Reina, Allo, Corella, Artajona y otros pueblos de Navarra que, si bien cuentan con buenos vinos, los han elaborado en mucha menor cantidad que de ordinario.

Aquí se vende vino nuevo á 7,50 reales cántaro (11,77 litros), é igual precio parece rigir en Allo.

Los olivos no castigados por la piedra tienen mucha aceituna.

Los sembrados nacen bien.

Los cereales se cotizan como sigue: Trigo, á 21 reales el robo (28,13 litros); cebada, á 11; avena, á 10.—*Un Subscriptor*.

De las Ríojas

San Vicente (Logroño) 13.—Terminada la vendimia en esta localidad, así como las demás operaciones que consigo trae la misma, puedo manifestar á usted su resultado.

Respecto á cantidad se habrán recolectado unas 280.000 cántaras, ó sea una quinta parte menos que el año anterior, quedando por lo tanto bastante satisfechos estos cosecheros.

En calidad, los nuevos mostos alcanzan una graduación de 11 y 14° centesimales, según clase, con un color inmejorable y rico aroma que, á no dudarlo, será causa para que los nuevos vinos puedan venderse con estimación en nuestro mercado de las Provincias Vascongadas.

En vinos viejos ha reinado en esta última temporada un gran movimiento, exportándose á Francia la mayor parte de las existencias, al precio general de 3 reales cántara; precio ruinoso, pero que ha servido para desahogar nuestra bodega, y poder dar cabida á los nuevos caldos.

De mostos, hasta la fecha, no se ha llevado á cabo más que la compra de una partida (800 cántaras), á 10 reales una, con destino á las Vascongadas, siendo bastantes las muestras que el comercio francés pide de clases inferiores, esperándose (si ofrecen á precios regulares) se verifiquen bastantes transacciones, tan pronto como se aclaren los vinos, pues tenemos entendido que las clases han gustado al comercio, por las circunstancias expresadas anteriormente.—V. E.

De Valencia

Valencia 14.—Los aceites selectos y también las clases regulares, siguen mejorando de precio, conforme se esperaba, haciéndose importantes operaciones en las tres últimas semanas,

no obstante faltar casi por completo las procedencias de Río de Segorbe y Sierra de Espadán.

La falta total de cosecha en la zona indicada ha influido poderosamente en los precios. Las escasas existencias que poseen algunos cosecheros, alcanzan hoy día precios casi fabulosos desde el momento que la arrobeta de 10 kilos 650 gramos, se paga hasta 16 pesetas.

Aquí las existencias son limitadas, y los que poseen alguna pequeña porción, la guardan, confiando obtener 20 ó 21 pesetas por dicha fracción, pagado ya el derecho por consumo.

Muchos consumidores se han aprestado a hacer acopios a los precios corrientes; pero el temor de que las clases desmerezcan algún tanto durante el tiempo necesario para consumirlas, ha hecho desistir a muchos de éstos de tomar para todo el año; razón por la cual los precios actuales se han mantenido a un límite prudencial. Hoy cotizamos las clases especiales nominalmente de 60 á 64 reales los 10 kilos, con tendencias á valer mucho más.

Los aceites que en estos momentos llevan la preferencia para atender las necesidades del consumo local, son los de Tortosa, clase superior. Estos aceites, en primeros de Julio último se cotizaban en nuestro mercado de 38 á 39 reales los 10 kilos. Hoy, que no hemos llegado aún al límite del alza, se venden fácilmente de 50 á 51 reales esta fracción, y se cree que antes que el año termine rebasarán límites de 58 á 60 reales, precio que verdaderamente será para estos aceites excepcional.

Tal demanda se nota en los puntos productores para esta clase, que los cosecheros que la tienen pretenden ya 18 y 19 pesetas por cántaro (ó sean los 15 kilogramos), creyendo algunos que antes que termine Noviembre llegarán hasta 20 pesetas.

Aquí las existencias de esta clase escasean mucho, porque durante la quincena que acaba de terminar, se han hecho muchas operaciones á los precios antes indicados. Las clases medianas abundan más y se venden fácilmente desde 47 á 49 reales los 10 kilos.

Las clases flojas del Maestrazgo y Uldecona consiguen 43 y 44 reales los 10 kilos, pero los tenedores se resisten á vender á estos precios confiando que han de subir bastante más. Nosotros, por nuestra parte, opinamos todo lo contrario porque esperamos que los de Andalucía frescos resultarán superiores á éstos, que son de testables al paladar por vicio de elaboración. Los cosecheros del Maestrazgo y Uldecona no escarmentan ni toman ejemplo de los de Tortosa que en igualdad de oliva venden siempre sus aceites desde una á tres pesetas más por cántaro que éstos, debido únicamente á la esmerada elaboración que dan á sus aceites.

De Jumilla tenemos algunas existencias que se colocan con facilidad desde 44 á 46 reales los 10 kilos. Las demás procedencias de la provincia de Murcia, de 40 á 42 reales igual fracción.

De Andalucía tiene hoy el mercado regulares existencias, pero como las clases dejan algo que desear por defecto de la elaboración y conservación, los precios que éstos alcanzan no rebasan el límite de 38 á 39 reales los 10 kilos. Creemos que una vez vengan los de la nueva cosecha, estos aceites tomarán algún favor.—*El Corresponsal.*

NOTICIAS

El vino nuevo ha comenzado á venderse en la importante bodega de Moraleja del Vino (Zamora), á 10,50 reales el cántaro de 16 litros.

En Estella se han hecho pequeñas partidas á 7,50 reales el cántaro de 11,77 litros, y en Falces de 6 á 7.

De Cariñena (Zaragoza) sabemos que recorren aquella comarca varios negociantes, esperando se animen las escasas ventas que hasta ahora viénense haciendo. Algunos cosecheros se lamentan del exagerado precio de transporte que tiene fijado en sus tarifas la Compañía del ferrocarril de Zaragoza á Cariñena.

De las Riojas nos participan que en Casalarreina ha mejorado un poco la cotización, pues se han hecho ya ajustes á 8,25 reales la cántara (16,04 litros).

La demanda de vinos viejos sigue animada en las Riojas, mejorando los precios. En Gimileo ofrecen á 6,50 reales cántara por seis cubas, pretendiendo 7 reales el vendedor, cuando hace un mes próximamente sólo pagaban á 4 reales.

Las existencias han quedado muy reducidas en casi todos los pueblos de las Riojas, así como en la mayoría de los de Navarra y las dos Castillas.

Al mercado de Lérida ha llegado ya la primera partida de aceite nuevo, aunque pequeña. Por ella no puede aún formarse concepto de la clase. Los precios se sostienen sobre 10 pesetas, no llegando á 10,50.

Escriben de Calatayud:

«A las noticias de venta de vinos efectuadas en la comarca podemos añadir que en el pueblo de Aniñón se han hecho compras de unos 3.000 alqueces, al precio, en su mayor parte, de 10 pesetas».

Hay este año tan poca aceituna en la Isla de Mallorca, que se vende verde para sahar á 50 céntimos de peseta el litro; carestía exorbitante en aquel país, donde es costumbre comer dicho fruto hasta las personas más pobres.

El aceite de oliva ha tomado mayor estimación en el mercado de Londres, por haberse casi agotado las existencias; pero debe tenerse en cuenta la conveniencia de verificar su elaboración en las mejores condiciones posibles, pues Italia presta predilecta atención á ello, y nos hace ruda competencia.

En Nules (Castellón) se están haciendo compras de naranja á 70 reales millar, y el fruto pendiente de los árboles se pagaba estos días á 60 reales. A pesar de tan ventajoso precio, los cosecheros se niegan á vender, esperando que suba, como es de esperar, en vista de las buenas noticias que llegan del extranjero.

La Cámara de Diputados de Francia ha tomado en consideración una enmienda que exime á los vinos, cervezas y demás bebidas higiénicas, de todos los derechos interiores, incluso los de consumos, ocasionando una reducción sólo para el Tesoro de 88.000.000 de francos.

Dice un periódico:

«Hasta ahora las estaciones enológicas que ha costado España no han dado ningún resultado práctico, y el dinero que había de invertirse en sostener dichos centros, opinan muchos industriales que alcanzaría más provechosa aplicación dedicándolo á crear Museos comerciales en las Repúblicas americanas.

La ocasión es propicia para estudiar y resolver algo práctico respecto á este interesante asunto, pues el consejo de las personas que hoy están en Madrid representando dichas Repúblicas, pueden ser de gran provecho, y el Congreso mercantil, prestando á este problema la debida atención, haría un señalado servicio á las clases productoras.»

Escriben de Gerona:

«Por razones que no acertamos á explicarnos, aumenta cada día la importancia de la fabricación de tapones en Palamós.

Nada lo justifica mejor que el creciente aumento de entradas de corcho que acusan los datos que semanalmente publicamos de aquella Aduana, y el movimiento verdaderamente extraordinario de transporte de aquella materia, que puede observarse en la estación del tranvía del Bajo Ampurdán en Flásá.

Si eso sucede cuando la industria taponera lucha con tanta contrariedad, qué no sería si viviese favorecida por una protección justa, prudente y bien entendida.

En todo el término de Huesca se están practicando estos días en muy buenas condiciones, las operaciones de la siembra. Lo mismo sucede en muchos pueblos del Somontano de Huesca y Barbastro, donde las últimas lluvias han puesto las tierras en sazón. En cambio, en algunos otros de la parte central de la provincia, ha habido necesidad de sembrar en seco. En la Litera, aunque ha llovido algo, no ha sido lo suficiente para efectuar la siembra en regulares condiciones.

Gran actividad se nota en el muelle de Sevilla á causa del embarque de la naranja, que ha empezado este año con los mejores auspicios, y promete ser de importancia la exportación, dadas las excelentes condiciones en que se encuentra el fruto.

Puede darse por terminado en esta temporada el embarque de uva de Almería con destino á los mercados de Inglaterra y Norte de América, países que importan la totalidad de dicha fruta.

Los 476.540 barriles salidos de aquel puerto español se han destinado en la forma siguiente: Para Londres, 116.513 barriles; para Liverpool, 148.087; para Glasgow, 55.497; para Bristol, 4.031; para Hull, 6.437; para Rusia, Dinamarca y vía Marsella, 6.000; para Nueva York, 124.973; para Filadelfia y Boston, 15.000. Total, barriles 476.540.

La cosecha ha sido muy corta, efecto de los muchos estragos que ha ocasionado el mildiu; en años anteriores se calcula en 1.000.000 de barriles la cantidad que se exporta de uva. Afortunadamente esta baja en la producción se ha visto compensada por los precios satisfactorios que ha alcanzado, especialmente en los mercados ingleses.

La feria de Almazán ha estado muy concurrida, especialmente de compradores de ganado vacuno, que han pagado bien esta clase de reses. El ganado de cerda se ha vendido caro, y el mular ha alcanzado mejor precio que en anteriores ferias.

El Pósito de Alcañiz ha facilitado á los labradores para la siembra cerca de 600 cahices de trigo.

Según ha participado al Ministerio de Estado el Ministro plenipotenciario de España en Lisboa se ha dictado por el Ministerio de los Negocios del reino de Portugal una orden disponiendo que los artículos y producciones agrícolas de notoria producción española, ó que no tengan similares en Francia y Alemania, y las manufacturas de España que se presenten al despacho en las Aduanas de Portugal con la guía del camino de hierro y la factura de origen de la fábrica, no necesitan certificado consular.

Se da como seguro que la filoxera ha invadido algunas viñas del partido de la Seo de Urgel, y se dice también que hay señales de invasión en el distrito de San Romá de Abella.

Escriben de Villafranca, Guipúzcoa:

«Hoy se ha visto el mercado bastante concurrido y animado, sobre todo en la feria de ganado de cerda, por haberse reunido mucho y vendiéndose todo el presentado á los vizcaínos, á precios tan elevados como en el mercado anterior, es decir, de 25 á 50 pesetas por cabeza.

También se ha reunido mucha castaña, levantándose casi toda á 3,75, 4 y 4,25 pesetas la fanega, para exportarla á diferentes puntos de la Península.

En cambio la feria de ganado vacuno ha estado desanimada por falta de cabezas, y apenas se habrá hecho alguna venta.»

Es cada día mayor la exportación de los trigos de los Monegros para Cataluña por el Ebro y la línea de los ferrocarriles directos.

En una Memoria próxima á publicarse acerca del cultivo del tabaco en la provincia de Málaga, se consigna que en la Serranía de Ronda han sido arrancadas más de 80.000 matas desde el contrato de la Tabacalera, por temor á la persecución cada día más activa.

Mientras tanto no piensa el Gobierno en plantear una cuestión tan importante como la del cultivo del tabaco.

Selección de semillas.—Se han hecho experiencias para saber si es preferible para la siembra de trigo, servirse de los granos más hermosos ó de las espigas más bellas.

Es más fácil escoger espigas sanas y nutridas que la selección de los granos aisladamente; hay además espigas abortadas que sólo contienen dos ó tres granos voluminosos, con principios nutritivos abundantes, y que, sin embargo, no suelen producir plantas lozanas. Las mejores espigas corresponden á plantas de follaje mediano, alzada regular y espigas iguales; de éstas deben sacarse los granos para la siembra.

De cálculos hechos en los Estados Unidos se ve que en diez años el alcohol ha costado al país directamente unos 1.500 millones de pesos, é indirectamente casi otro tanto. Ha sido la causa de que ingresen en los asilos 100.000 huérfanos; ha conducido 138.000 personas á la cárcel ó al hospicio; ha causado más de 10.000 suicidios, y ha producido más de 200.000 viudas y un millón de huérfanos. La pérdida que esto representa en países civilizados no puede ser menos de 1.250 millones de pesos.

En Ascará (Jaca-Huesca) una manada de lobos invadió en una de las últimas noches un redil cercano al pueblo, matando gran número de cabras y ovejas, y ahuyentando á todas las que no pudieron ser víctimas de su voracidad.

Se ha organizado una batida para exterminar á esas feroces alimañas.

La exportación de carbones por el puerto de Gijón durante el mes de Octubre que acaba de transcurrir, ascendió á 15.899,33 toneladas, ó sean 1.631,70 más que en igual mes del año anterior.

Los principales puertos importadores del combustible fueron Bilbao, Pasajes, Santander y Coruña.

En Vera (Almería) se ha constituido una Cámara Agrícola, que ya cuenta con 5.000 socios y está en condiciones de que sea declarada oficial, con todas las preeminencias y atribuciones que le concede la ley.

Si en ella no han de predominar los intereses de partido, están de enhorabuena los agricultores de aquel país.

Curación de la pleuroneumonía de los ganados.—El Sr. Herrison, propietario y cultivador del Condado de Soffol (Inglaterra), ha conse-

guido la curación en cuatro ó cinco días, de treinta bueyes, doce vacas y una puerca atacados de pleuroneumonía, lavando tres veces al día la boca y las partes del ganado; y envolviendo además éstas con un trapo empapado en una disolución acuosa de 15 gramos de ácido salicílico, y administrando al interior una disolución de 10 gramos de dicha substancia. Las mandíbulas del animal deben mantenerse muy limpias, y el estiércol de las cuadras debe regarse con disolución salicílica, para evitar el contagio é infección á otros ganados.

Llamamos la atención á nuestros suscriptores sobre el anuncio que insertamos en la plana correspondiente á los *vinicultores*, para hacerles conocer el Desacidificador por excelencia que da tan seguros resultados contra el *agrio* y *ácido* de los vinos.

CAMBIOS SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 15

París á la vista..... 16 00
Idem 8 div. Beneficio por 100.....
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas.. 29 17
Idem 90 div (idem) id.....

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubería, dirijase á D. Victoriano Echavarri, en Olazagutia (Navarra).

**GRAN ESTABLECIMIENTO DE
Arboricultura, Floricultura
Y SIMIENTES**

de L. RACAUD, horticultor
Montemolín y Paseo de Torrero (Zaragoza)

GRANDES PREMIOS DE HONOR Y DE MÉRITO EN VARIAS EXPOSICIONES.—Cultivos especiales en grandes cantidades, de árboles frutales y de adorno.—Arboles para paseos y carreteras.—2.000 plátanos extra-buenos, de 14 á 22 centímetros de circunferencia á un metro del suelo, y de 4 á 6 metros de altura.—Planteles varios para la repoblación de los montes.

VIDES AMERICANAS
de producción directa y **porta-injertos**, las más vigorosas y resistentes á la filoxera.—Exportación para todas las provincias de España y del extranjero.—Confianza y esmero en sus envíos.—Remite sus catálogos francos por correo á quien los pida.—Precios por correspondencia.

ESTUDIANTES DE PROVINCIAS

En el **COLEGIO DE LA CRUZ** de primera y segunda enseñanza (*Esparteros, 9, segundos*), el más céntrico, el más amplio y de mejores condiciones higiénicas de Madrid, existe hace once años un internado para alumnos de Facultad y de Carreras especiales, que llena las condiciones de los padres más exigente. en cuanto á asistencia, inspección y moralidad. Se remite gratis el Reglamento á vuelta de correo. Varios párrocos de Madrid y muchos catedráticos del Instituto y Universidad garantizan al Director D. José María Fernández de Valderrama, Licenciado en Filosofía y Letras, primer Organista de San Ginés y Profesor del Conservatorio. El director espiritual, docto y virtuoso sacerdote, habita en el Colegio.

VINOS SUPERIORES DE MESA
de EUSTASIO SIERRA, propietario de grandes viñedos en Alcañiz (Rioja) y de la bodega «La Salud».
Sucursal y depósito en Santander, á donde deben hacerse los pedidos.

VINO TINTO FINO
MONTECILLO CLARET, del cosechero Sr. D. Rafael Barrio Haro (Rioja)
Depósito en Madrid, calle de Olózaga, número 6 (Paseo de Recoletos).

A. BELBEZE
de CALATAYUD (Aragón)
Compra los tártaros y las heces ó lías, secas y verdes.

EL COLMENERO ESPAÑOL
Única revista dedicada exclusivamente á *El Cultivo de las Abejas*, por los procedimientos modernos. Un cuaderno de 16 páginas, mensual, 5 pesetas al año. Director: E. de Mercader-Belloch, Córcega, 271, Gracia (Barcelona) y en la librería de J. Cuesta, Carretas, 9 Madrid.

Madrid, Suc. de Cuesta, Cava-alta. 5

LABORATORIO QUÍMICO-ENOLOGÍCO DE L. ARNALDO

— FUNDADO EN 1880 —

Productos para la conservación, aclaro y bonificación de los vinos.

CONSERVADOR DE LOS VINOS—ENOTANIN—PULVERINA ARNALDO Ó ACLARO SIN RIVAL—ANTI-AGRIO
Y OTROS PRODUCTOS ENOLÓGICOS

INSTALACIONES COMPLETAS DE DESTILERÍAS

POR LOS PROCEDIMIENTOS PRIVILEGIADOS DE SACARIFICACION POR LOS ÁCIDOS, CON EMPLEO DE LOS RESIDUOS UTILIZABLES PARA EL GANADO

EL AUTÓMATA

Aparato de destilación continua, que suprime la rectificación de los alcoholes producidos. Último perfeccionamiento aportado á los aparatos de destilación continua. Alcoholes á 40° Cartier, finos, sin necesidad de rectificación. EL AUTÓMATA es el aparato de destilación continua más apropiado para la destilación de los vinos, puesto que destila y rectifica el alcohol producido.

NOTA. Este Laboratorio, sostenido única y exclusivamente de la confianza que desde su fundación depositaron y continúan depositando infinidad de vinicultores, sigue la costumbre de remitir prospectos y cuantos datos puedan interesarles, así como las consultas que se le pidan sobre vinos, alcoholes, licores, etc., etc., gratuitamente, enviando tan sólo el sobre ó sello para la contestación, al *Director del Laboratorio: Calle de Valencia, núm. 243, BARCELONA.*

EL INDISPENSABLE PARA LA AGRICULTURA

(FÁBRICA MOVIDA Á VAPOR)

CON PRIVILEGIO DE INVENCIÓN
PREMIADO
POR EL COLEGIO DE FARMACÉUTICOS
DE MADRID

INSECTICIDA Y PARASITICIDA
ESPLUGUES

Nuevo tratamiento preservativo y curativo de las enfermedades producidas por los insectos y parásitos en los vegetales y sus frutos.

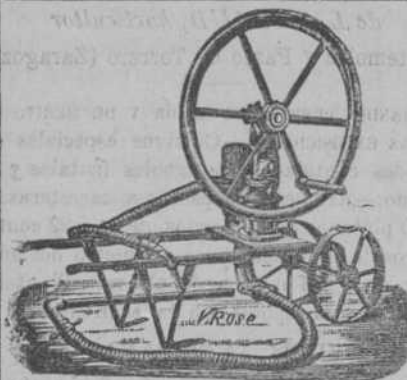
GRAN MEDALLA DE ORO

DE LA ACADEMIA DE INGENIEROS DE
PARIS.—PREMIADO POR VARIAS COR-
PORACIONES CIENTÍFICAS

De resultados ciertos contra los gusanos de los manzanos y almendros, la oruga de la alfalfa, negrilla de los naranjos, limoneros, perales, olivos y otros; piojillo de los melonares, blanqueta de los cebollares, del mani y demás hortalizas y legumbres.

A base de carburos puros y sulfo-carbonatos alcalinos.—Único preservativo de la vid contra la filoxera.—Superior en efectos, garantía y economía á los azufres, para los viñedos plagados de negrilla (oidium), oruga, piral, arañuelo, altica (blaveta), caracolillo, babosa, blanqueta (eriosis), mildiu, black rot, antracnosis, etc.

Dirigir los pedidos y la correspondencia al Laboratorio Químico-Farmacéutico de D. Vicente Esplugues, plaza del Mercado, 2, Valencia. Pidanse prospectos para su uso. Los envases contienen 12 1/2, 25 y 50 kilos. Precio de un kilogramo, dos reales.



GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

Arados.—Aventadoras.—Guadañadoras.—
Rastrillos.—Cribas.—Corta-raíces.—Corta-
pajas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para
paja.—Trilladoras.—Bombas para todos los
usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambis-
ques.—Filtros.—Calderas para estufar.—Toda
clase de artículos para la elaboración y comer-
cio de vinos.—Básculas.—Tijeras para podar
é injertar, etc.

Pulverizador NOEL..... 55 pesetas
— RELAPAGO núm. 1. 45
— — núm. 2. 35

Pulverizador EXCELSIOR..... 45 pesetas
Aparatos de tracción..... 100
Fuelles para azufrear..... De 5 á 12

ALBERTO AHLES—Paseo de la Aduana, 15, Barcelona
Antigua Sucursal de la casa NOEL de París



LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP.ª DE NAVEGACIÓN LA FLECHA

SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE

SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA

Alicia, de.... 4.500 tons. | Serra, de.... 3.500 tons. | Pedro, de.... 5.000 tons. | Guido, de.... 5.500 tons.
Gracia, de.... 5.000 — | Leonora, de.. 4.500 — | Ernesto, de... 5.000 — | Hugo, de.... 4.500 —
Francisca, de. 4.500 — | Carolina, de. 3.600 — | Enrique, de.. 4.500 — | Federico, de. 3.500 —

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas. Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitás y Caibarién. Los vapores nombrados á continuación, u otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para

Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Gracia, el 9 de Noviembre.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Leonora, el 16 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Ernesto, el 23 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Enrique, el 30 de id.

El magnífico vapor Ernesto convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.ª clase á los siguientes precios: Habana, 160 pesetas; Matanzas, 160; Santiago de Cuba, 185 y Cienfuegos, 195.

Las literas están situadas en el centro del buque bajo el puente, donde el movimiento es apenas perceptible. Asistencia médica gratis. Esmerado trato.

LÍNEA DE PUERTO RICO.—Servicio quincenal de vapores-correos entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados IDA, TERESA, RITA, PAULINA y MARIA.

El día 23 de Noviembre saldrá el vapor español RITA, admitiendo carga y pasajeros, sin trasbordo, para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez y Arecibo.

Los señores cargadores pueden dirigir su mercancía al cuidado de la Agencia para su embarque, debiendo situarla en Santander el día anterior al señalado para la salida de cada buque.

Con cada remesa deberá acompañar nota del número de bultos, sus marcas, numeración, peso bruto y neto, valor, destino y consignación, indicando si ha de asegurarse de riesgo marítimo, el cual puede hacer esta Agencia con la mayor economía.

Para solicitar cabida y para más informes dirigirse á su consignatario

D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER

LA MAQUINARIA AGRÍCOLA

DE

ADRIÁN EYRIES

Calle de 20 de Febrero, 7 y 9.—VALLADOLID

(Al lado del Teatro de Lope)



Segadoras Walter.
A. Wood. Primer premio medallas de oro en la Exposición de París, clasificada la primera sobre todas las del concurso.

Aventadoras LA SILENCIOSA. Abanadoras para la separación de todas clases de semillas. Prensas y Pisadoras de uvas, etc.

Pídase el Catálogo general.

NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.

UTENSILIOS VINÍCOLAS Y AGRÍCOLAS

HAUPOLD

PASILLO SANTO DOMINGO, 16
MÁLAGA

INCUBADORAS

Las más prácticas y más baratas empleadas hasta el día en los criaderos de la región de Houdan, centro de cría el más importante de Europa.—Huevos á empollar.—Polluelos.—Primeros premios en los concursos.—Diplomas y premios de honor.—Medallas de oro y plata, etcétera, etc. Envío franco del catálogo general.—J. PHILIPPE, éleveur á Houdan (Seine et Oise) FRANCIA.

Campos Elíseos de Lérida

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA

Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida,
Proveedor de la Asociación de Agricultores de España.

Cultivos en grande escala para la Exportación. Especialidades para la formación de jardines y parques.

Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen.

Arboles maderables, de paseo y adorno.

Plantas de jardinería: todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos.

VIDES AMERICANAS

de producto directo y para porta injerto de garantizada legitimidad. Vasto campo de experiencias destinado exclusivamente á este importante ramo. Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España.

Se enviará el Catálogo de este año gratis por el correo á quien lo pida.

SARMIENTOS Y BARBADOS

	SARMIENTOS		BARBADOS	
	Pesetas	Céntimos	Pesetas	Céntimos
De garnacha tintorera, para plantar, millar.....	17	50	50	»
De Aramón tintorero, millar....	15	»	»	»
De Riparia silvestris, millar....	17	50	»	»

Estos precios son puestas las plantas sobre vagón en la estación de Játiva, y bien enfardadas. El embalaje, si se exige, será de cargo del destinatario.

Dirección: D. José Damián Capsir (por Játiva y Bellús), Puebla de Rugat.

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA

DE MARIANO GAJÓN

Paseo de Torrero, número 290, ZARAGOZA

Arboles frutales y forestales. Arbustos de hoja perenne y caduca. Plantas de invernadero y de aire libre. Vides uva de mesa y especies para vinos, y toda clase de vegetales. Trazado y plantación de jardines y parques. Pídanse Catálogos.

Este Establecimiento ha alcanzado con la exhibición de sus productos, los primeros premios en cuantas Exposiciones ha tomado parte, tanto de España como del Extranjero.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES
TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION
Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado
(ENSACHE, RONDA DE SAN PABLO)
BARCELONA

Premiados con 23 medallas de Oro, Plata, 1 Gran Diploma de honor y 2 de progreso, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas,

Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor,

Fábricas de chocolates, en pequeña y grande escala, movidas á brazo, por caballería ó motor.

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., guillotinas.

Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc.

Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados.

Dirección para telegramas:
VALLS.—Campo Sagrado,
BARCELONA

Teléfono núm. 595

A LOS VINICULTORES

Desacidificador por excelencia

Este producto es eficaz, sin género alguno de duda, y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.

El precio es 10 pesetas 45 kilos; con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrabas de vino ó sean próximamente 6.400 litros.

Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á D. Antonio del Cerro: calle del Espejo, núm. 9, Madrid.

OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, eriosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septosporium-septogylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el Doctor

D. J. GARAGARZA

Catedrático de la Universidad Central, Jefe del Laboratorio Químico Municipal de Madrid.

Precio: una peseta. Los pedidos al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.